圧力IH ジャー炊飯器　型式 RZ-GX100J / 型式 RZ-GX180J

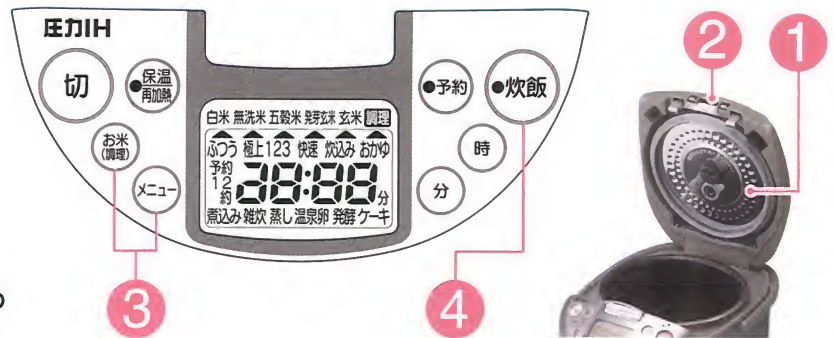
カンタンご使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。
→ P.○○ このマークは「取扱説明書」の記載ページです。

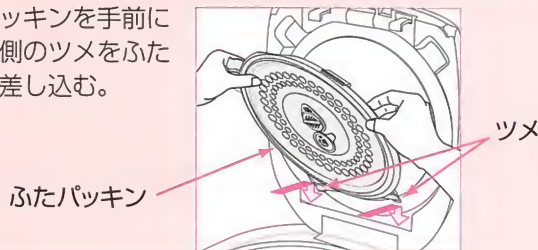
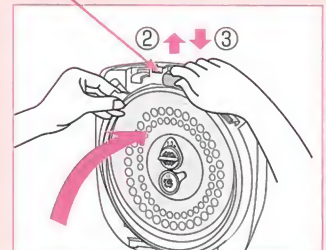
ごはんの炊きかた

準備

→ P.12、13

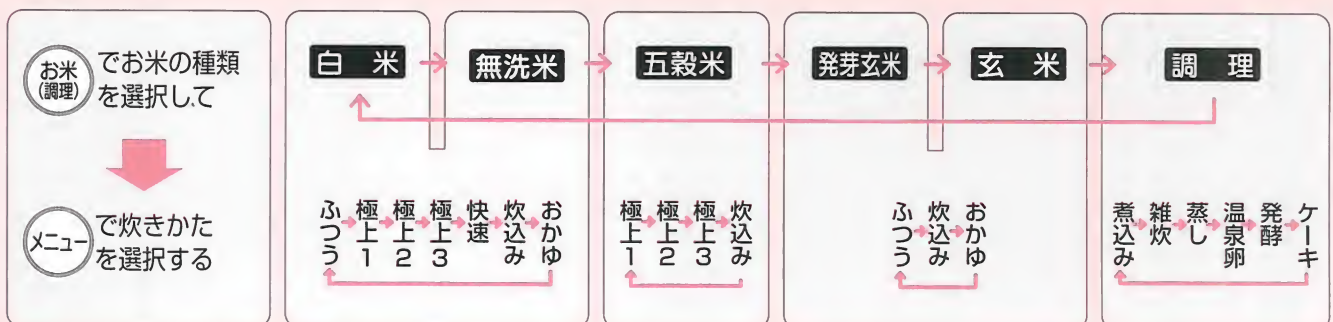
1. 付属の計量カップでお米をはかる
   付属の白米用・無洗米用計量カップを使い分ける
2. お米を研ぐ
3. 炊きかたに合った水位目盛で水加減をする
4. 内がまを本体にセットする

1 ふた加熱板を本体に取り付ける

→ P.23

①ふたパッキンを手前にして両側のツメをふたの溝に差し込む。

②着脱レバーを上方向に押し上げながら、ふた加熱板の上側を押し込み、
③着脱レバーを下げる。

2 ふたを閉める(カチッと音がするまで確実に閉める)

3 お米(調理)でお米の種類を、メニューで炊きかたを選択する

お米(調理)とメニューの選択方法

● お米(調理)とメニューは、押すごとに下図の順に切り替わります。(お米の種類によって選択できるメニューが異なります。)

4 ●炊飯を押す

炊き上がると
メロディー(ブザー)が鳴り、保温になります。

5 炊き上がったらごはんをほぐす

ごはんを炊く(白米·無洗米)

→ P.14、15

選択項目 お米(調理)	メニュー	炊きかたの違い	お米の銘柄例
白 米 無洗米	ふつう	ふつうの炊きかたです。	——
	極上1	適度なねばりで炊きます。	こしひかり、ささにしき、あきたこまち、はえぬき など
	極上2	ねばりを抑えて炊きます。	ミルキークィーン など
	極上3	ねばりを出すように炊きます。	キララ397、ほしのゆめ など
	快 速	短時間で炊きます。	——

●「極上1·2·3」は銘柄とお好みで選択してください。
●同じ銘柄でも、産地や季節などで特性が異なります。(例：新米はねばりが多め、夏場はねばりが少なめ)
●「快速」は短時間で炊くため、ごはんが少し硬めになったり、食味が落ちることがあります。
●「お米(調理)」ボタンおよび「メニュー」ボタンは前回の設定を炊飯器が記憶しています。(「快速」「炊込み」「おかゆ」を除く)

五穀米を炊く

→ P.18、19

選択項目 お米(調理)	メニュー	メニュー選択の目安	使用する水位目盛	ポイント
五穀米	極上1	標準的な炊きかたです。	白 米 (無洗米)	●雑穀は約2〜3割(お米3：雑穀1)を基準にお好みで調節。 ●お米と雑穀は、付属の白米用計量カップで別々に計り、洗う。(粒の小さな雑穀は、茶こしなどを使って洗うと便利です) ●塩をひとつまみ入れる。(まろやかな味に仕上がります) ●市販の雑穀米の説明書(袋などに記載)にも従う。
	極上2	ねばりが多く、軟らかめに炊ける雑穀の多いときに選択します。		
	極上3	ねばりが少なく、硬めに炊ける雑穀の多いときに選択します。		
	炊込み	五穀米の炊込みごはんを炊くときに選択します。		

●水に浮きやすい雑穀(アマランサスなど)がふた加熱板に付く場合は、「極上2」で炊飯してください。
●同じ銘柄でも、産地や季節などで特性が異なります。(例：新米はねばりが多め、夏場はねばりが少なめ)
●上記内容でお好みに合わない場合は、メニューの選択を変えてお試しください。

雑 穀 米 例

アマランサス　あわ　押し麦　ハト麦　黒米

軟らかめ　(雑穀の炊き上がり)　硬め

その他のいろいろなごはんを炊く(発芽玄米·玄米(分づき米)·麦ごはん·もち米(おこわ))

→ P.18、19

でお米の種類を選択して

メニュー で炊きかたを選択する

■仕上がり例(クッキングブック(別添)参照)

赤飯

鶏がゆ

黒米の中華風炊き込みごはん

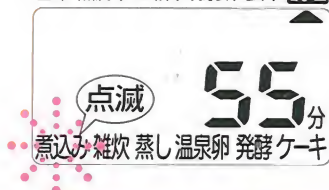
いろいろな調理をする(バラエティー調理)

➔ P.22

で調理を選択して

でメニューを選択する

分 で加熱時間を設定する

例)「煮込み」を選択し、加熱時間を55分に設定したとき

■仕上がり例
(クッキングブック(別添)参照)

たまご雑炊

お米(調理)：調理
メニュー：雑炊

ロールキャベツ

お米(調理)：調 理
メニュー：煮込み

警告

- 取扱説明書・クッキングブックに記載の炊飯および調理メニュー以外の用途には使わない　次のような料理には使わない
  (調圧弁が目詰まりし、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどの恐れがあります)
  ○ねりもの(はんぺんなど)や豆類などの加熱中にふくらむ料理
  ○急激にあわの出る「重そう」などを使う料理　○多量の油を入れる料理
  ○「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理　○ジャムなど泡立つ料理
- 青菜など薄皮状のものが浮きやすい具材を入れた料理や、クッキングシートなどの落し蓋をした料理はしない
  七草がゆなど青菜を入れるときは最初から入れず、ゆでた青菜を炊き上がった後で入れてください。

調圧弁

「圧力炊飯」方式について知っておいていただきたいこと

炊飯・調理中に 勢いよく蒸気が出ます

- 蒸気口に手や顔を近づけないでください。
- 壁や家具に蒸気が当たらないように設置してください。

水加減は 水位目盛を守って

- 水位目盛より多めに水加減すると、圧力を抜くときに、吹きこぼれる場合があります。水位目盛を守ってください。

炊飯・調理中に ふたを開けない

- 無理に開けると、中のものが勢いよく飛び散り、やけどする恐れがあります。
- やむを得ず開けるときは「切」ボタンを押して炊飯を中止し、圧力が抜けるのを待って(約20秒)から開けてください。

ふたの操作は 確実に

- 炊飯前後、ふたを閉めるのに重く感じることがあります。ゆっくりカチッと音がするまで確実に閉めてください。
- 炊飯後、フックボタンを押してからふたが開くのに少し時間がかかることがあります。

炊飯直後にふたを開けると つゆがたれることがあります

- 圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、異常ではありません。

お困りのときは

修理を依頼される前に次の点および取扱説明書「お困りのときは」をもう一度お調べください。 → P.26～29

現　象	原　因　・　対　処
ごはんにむらがある → P.12、13、26、27	●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●お米の量・水加減を確認してください。
保温でごはんが乾燥する（黄変する） → P.28	●長時間の保温をしていませんか。 ●内がまのふちやふたパッキンにごはん粒などの異物が付いていませんか。 ●洗米・精米は十分ですか。 ●ふたを長時間開けていませんか。
予約（タイマー）炊飯ができない → P.16、28	●時計の現在時刻は合っていますか。（24時間時計です。再確認してください。）
炊飯・保温中に音がする → P.29	●「カチッ」と音がするのは圧力調整装置が作動する音です。 ●「ブーン」と音がするのは内部の熱を逃がすためにファンが回っているからです。 ●「ジー」または「カチッ」と音がするのはＩＨ加熱の音で異常ではありません。 保温中も間欠的に加熱するため、音がします。
炊飯中にふきこぼれる → P.26	●水加減が多くないですか。 （水位目盛を守ってください。水加減は「軟」の水位目盛までにしてください。） ●お米の種類によってふきこぼれやすいものがあります。 その場合は水加減を減らしてください。 ●蒸気口・フィルターがおねばで詰まっていませんか。
ふたが開かない → P.15	●炊飯後フックボタンが重く感じるときは、ふたを押しながらフックボタンを操作してください。（右図参照）

お願い　内がまには炊飯・保温に優れた性能を発揮する特殊な「鉄打込み製法」を採用しています。

●特殊製法により、内がまはやや重たくなっています。取り出すときは、両手でまっすぐ上に引き上げてください。片手で引き上げると「内がま回り止めゴム」に引っかかり取り出しにくくなります。

●特殊製法により、内がまの外側はザラツキがあります。本体への出し入れの際に、本体とこすれて内がまにプラスチックの粉がつく場合がありますが、使用上の問題はありません。スポンジで洗って落としてください。
また、流し台に底面を強く押し付けますと、流し台に擦り傷がつく場合がありますのでご注意ください。

⚠警告

●炊飯中は圧力がかかっているため、取扱いを誤ると事故の原因になります。

●炊飯（調理）中は、無理にふたを開けないでください。

●フィルターや安全弁の周囲は、目詰まりのないことを使用のつど確認してください。（目詰まりは蒸気噴出などで危険）